

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"  
Набережночелнинский институт (филиал)  
Экономическое отделение



Утверждаю

Заместитель директора  
по образовательной деятельности  
НЧИ КФУ Н.Д.Ахметов



« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

*подписано электронно-цифровой подписью*

## **Программа дисциплины**

Технология и организация услуг питания

Направление подготовки: 43.03.02 - Туризм

Профиль подготовки:

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2016

## Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО
2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий
  - 4.1. Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)
  - 4.2. Содержание дисциплины (модуля)
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)
6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)
  - 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и форм контроля их освоения
  - 6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
  - 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
- 6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций
7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)
12. Средства адаптации преподавания дисциплины (модуля) к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
13. Приложение №1. Фонд оценочных средств
14. Приложение №2. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
15. Приложение №3. Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программу дисциплины разработал(а)(и) доцент, к.н. (доцент) Сотников М.И. (Кафедра производственного менеджмента, Экономическое отделение), MISotnikov@kpfu.ru

### 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль), должен обладать следующими компетенциями:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ПК-4	Способность организовывать работу исполнителей, принимать решение в организации туристской деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства
ПК-5	Способность рассчитать и проанализировать затраты деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновать управленческое решение

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль):

Должен знать:

- теоретические и методологические основы организации услуг питания в туризме;
- международные и отечественные нормативно-правовые акты, организации и сообщества по организации питания туристов.

Должен уметь:

- проводить маркетинг и оценку надежности типов сервиса и гарантии качества обслуживания туристов;
- осуществлять сотрудничество с потребителями продовольственных товаров.

Должен владеть:

- знаниями о работе на кухне, связи с другими службами обслуживания туристов;
- умением заключать договора с учреждениями по организации питания в местах пребывания туристов.

Должен демонстрировать способность и готовность:

- применять результаты освоения дисциплины в профессиональной деятельности.

### 2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (модуль) включена в раздел "Б1.В.ДВ.12 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 43.03.02 "Туризм ()" и относится к дисциплинам по выбору. Осваивается на 5 курсе в 9, 10 семестрах.

### 3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных(ые) единиц(ы) на 180 часа(ов).

Контактная работа - 6 часа(ов), в том числе лекции - 2 часа(ов), практические занятия - 2 часа(ов), лабораторные работы - 2 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 165 часа(ов).

Контроль (зачёт / экзамен) - 9 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины: отсутствует в 9 семестре; экзамен в 10 семестре.

### 4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

#### 4.1 Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

N	Разделы дисциплины / модуля	Семестр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)			Самостоятельная работа
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Тема 1. Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Основные функции и особенности отрасли. Технологический цикл производства продукции общественного питания.	9	1	0	0	35
2.	Тема 2. Продукция общественного питания. Услуги общественного питания.	9	1	0	0	35
3.	Тема 3. Специальные формы обслуживания. Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе.	10	0	1	2	47
4.	Тема 4. Организация обслуживания иностранных туристов. Основы рационального питания туристов в походах как одного из активных видов отдыха.	10	0	1	0	48
	Итого		2	2	2	165

#### 4.2 Содержание дисциплины (модуля)

##### **Тема 1. Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Основные функции и особенности отрасли. Технологический цикл производства продукции общественного питания.**

Программа курса и порядок его прохождения. Предмет курса и основные задачи его изучения. Связь курса со смежными дисциплинами, его структура, содержание разделов и методологические основы их изучения. Общественное питание - социально-экономическая система, действующая в условиях рыночных отношений. Особенности функционирования предприятий общественного питания. Индустриализация общественного питания. Классификация предприятий. Характеристика основных типов и классов предприятий отрасли. Требования к предприятиям общественного питания. Помещения для потребителей на предприятиях общественного питания. Понятие качества продукции общественного питания. Этапы технологического цикла производства продукции на предприятиях общественного питания. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства на предприятиях общественного питания.

##### **Тема 2. Продукция общественного питания. Услуги общественного питания.**

Классификация продукции общественного питания. Виды производственной программы предприятий общественного питания. Меню и его виды. Инжиниринг-меню. Карты напитков. Классификация услуг общественного питания и требования к ним. Методы и формы обслуживания. Банкетные формы обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания. Показатели культуры обслуживания.

##### **Тема 3. Специальные формы обслуживания. Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе.**

Ускоренные формы обслуживания. Организация питания пассажиров на железнодорожном транспорте. Организация питания пассажиров на авиатранспорте. Особенности организации питания и обслуживания пассажиров на автотранспорте. Организация питания пассажиров на водном транспорте. Нормативные документы, регламентирующие эти виды обслуживания. Особенности Food Services, Food & Beverage, Room Service. Организационная структура службы питания и напитков.

##### **Тема 4. Организация обслуживания иностранных туристов. Основы рационального питания туристов в походах как одного из активных видов отдыха.**

Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Договоры, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов. Обслуживание групп туристов и индивидуальных в ресторанах и кафе. Услуги питания туристов в пути следования. Особенности питания иностранных туристов.

Основы рационального питания. Курортные ландшафты и их использование при организации походов. Питание в одно-, двух- и многодневных простых походах.

Питание в сложных походах. Организация дневного питания туристов. Организация горячего питания туристов. Питьевой режим в походах. Питание в экстремальных условиях.

### 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа обучающихся выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. Самостоятельная работа подразделяется на самостоятельную работу на аудиторных занятиях и на внеаудиторную самостоятельную работу. Самостоятельная работа обучающихся включает как полностью самостоятельное освоение отдельных тем (разделов) дисциплины, так и проработку тем (разделов), осваиваемых во время аудиторной работы. Во время самостоятельной работы обучающиеся читают и конспектируют учебную, научную и справочную литературу, выполняют задания, направленные на закрепление знаний и отработку умений и навыков, готовятся к текущему и промежуточному контролю по дисциплине.

Организация самостоятельной работы обучающихся регламентируется нормативными документами, учебно-методической литературой и электронными образовательными ресурсами, включая:

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 года №301)

Письмо Министерства образования Российской Федерации №14-55-996ин/15 от 27 ноября 2002 г. "Об активизации самостоятельной работы студентов высших учебных заведений"

Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Правила внутреннего распорядка федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Локальные нормативные акты Казанского (Приволжского) федерального университета

### 6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

#### 6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и форм контроля их освоения

Этап	Форма контроля	Оцениваемые компетенции	Темы (разделы) дисциплины
<b>Семестр 9</b>			
	<b>Текущий контроль</b>		
1	Устный опрос	ПК-4 , ПК-5	1. Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Основные функции и особенности отрасли. Технологический цикл производства продукции общественного питания. 2. Продукция общественного питания. Услуги общественного питания.
2	Тестирование	ПК-4 , ПК-5	1. Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Основные функции и особенности отрасли. Технологический цикл производства продукции общественного питания. 2. Продукция общественного питания. Услуги общественного питания.
3	Письменное домашнее задание	ПК-4 , ПК-5	1. Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Основные функции и особенности отрасли. Технологический цикл производства продукции общественного питания. 2. Продукция общественного питания. Услуги общественного питания.
<b>Семестр 10</b>			
	<b>Текущий контроль</b>		
1	Устный опрос	ПК-4 , ПК-5	3. Специальные формы обслуживания. Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе. 4. Организация обслуживания иностранных туристов. Основы рационального питания туристов в походах как одного из активных видов отдыха.

Этап	Форма контроля	Оцениваемые компетенции	Темы (разделы) дисциплины
2	Тестирование	ПК-4 , ПК-5	3. Специальные формы обслуживания. Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе. 4. Организация обслуживания иностранных туристов. Основы рационального питания туристов в походах как одного из активных видов отдыха.
3	Письменное домашнее задание	ПК-4 , ПК-5	3. Специальные формы обслуживания. Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе. 4. Организация обслуживания иностранных туристов. Основы рационального питания туристов в походах как одного из активных видов отдыха.
	<b>Экзамен</b>	ПК-4, ПК-5	

**6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
<b>Семестр 9</b>					
<b>Текущий контроль</b>					
Устный опрос	В ответе качественно раскрыто содержание темы. Ответ хорошо структурирован. Прекрасно освоен понятийный аппарат. Продемонстрирован высокий уровень понимания материала. Превосходное умение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	Основные вопросы темы раскрыты. Структура ответа в целом адекватна теме. Хорошо освоен понятийный аппарат. Продемонстрирован хороший уровень понимания материала. Хорошее умение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	Тема частично раскрыта. Ответ слабо структурирован. Понятийный аппарат освоен частично. Понимание отдельных положений из материала по теме. Удовлетворительное умение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	Тема не раскрыта. Понятийный аппарат освоен неудовлетворительно. Понимание материала фрагментарное или отсутствует. Неумение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	1
Тестирование	86% правильных ответов и более.	От 71% до 85 % правильных ответов.	От 56% до 70% правильных ответов.	55% правильных ответов и менее.	2
Письменное домашнее задание	Правильно выполнены все задания. Продемонстрирован высокий уровень владения материалом. Проявлены превосходные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Правильно выполнена большая часть заданий. Присутствуют незначительные ошибки. Продемонстрирован хороший уровень владения материалом. Проявлены средние способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены более чем наполовину. Присутствуют серьезные ошибки. Продемонстрирован удовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены низкие способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены менее чем наполовину. Продемонстрирован неудовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены недостаточные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	3
<b>Семестр 10</b>					
<b>Текущий контроль</b>					



Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
Устный опрос	В ответе качественно раскрыто содержание темы. Ответ хорошо структурирован. Прекрасно освоен понятийный аппарат. Продemonстрирован высокий уровень понимания материала. Превосходное умение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	Основные вопросы темы раскрыты. Структура ответа в целом адекватна теме. Хорошо освоен понятийный аппарат. Продemonстрирован хороший уровень понимания материала. Хорошее умение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	Тема частично раскрыта. Ответ слабо структурирован. Понятийный аппарат освоен частично. Понимание отдельных положений из материала по теме. Удовлетворительное умение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	Тема не раскрыта. Понятийный аппарат освоен неудовлетворительно. Понимание материала фрагментарное или отсутствует. Неумение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	1
Тестирование	86% правильных ответов и более.	От 71% до 85 % правильных ответов.	От 56% до 70% правильных ответов.	55% правильных ответов и менее.	2
Письменное домашнее задание	Правильно выполнены все задания. Продemonстрирован высокий уровень владения материалом. Проявлены превосходные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Правильно выполнена большая часть заданий. Присутствуют незначительные ошибки. Продemonстрирован хороший уровень владения материалом. Проявлены средние способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены более чем наполовину. Присутствуют серьезные ошибки. Продemonстрирован удовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены низкие способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены менее чем наполовину. Продemonстрирован неудовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены недостаточные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	3
<b>Экзамен</b>	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины, усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.	Обучающийся обнаружил полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные программой задания, усвоил основную литературу, рекомендованную программой дисциплины, показал систематический характер знаний по дисциплине и способен к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.	Обучающийся обнаружил знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой дисциплины, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	Обучающийся обнаружил значительные пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий и не способен продолжить обучение или приступить по окончании университета к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	

**6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Семестр 9**

**Текущий контроль**

**1. Устный опрос**

Темы 1, 2

Вопросы для устного опроса (тема 1):

1. Предмет курса и основные задачи его изучения.
2. Связь курса со смежными дисциплинами, его структура, содержание разделов и методологические основы их изучения.
3. Общественное питание ? социально-экономическая система, действующая в условиях рыночных отношений.
4. Особенности функционирования предприятий общественного питания.
5. Индустриализация общественного питания.
6. Классификация предприятий.
7. Характеристика основных типов и классов предприятий отрасли.
8. Требования к предприятиям общественного питания.
9. Помещения для потребителей на предприятиях общественного питания.
10. Понятие качества продукции общественного питания.
11. Этапы технологического цикла производства продукции на предприятиях общественного питания.
12. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
13. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства на предприятиях общественного питания.

Вопросы для устного опроса (тема 2):

1. Классификация продукции общественного питания.
2. Виды производственной программы предприятий общественного питания.
3. Меню и его виды.
4. Инжиниринг-меню.
5. Карты напитков.
6. Классификация услуг общественного питания и требования к ним.
7. Методы и формы обслуживания.
8. Банкетные формы обслуживания.
9. Прогрессивные технологии обслуживания.
10. Показатели культуры обслуживания.

**2. Тестирование**

Темы 1, 2

Примеры тестовых заданий (тема 1):

1. Какой кухни принадлежит особенность жарки блюд во фритюре?
  - а) американской;
  - в) болгарской
  - б) арабской;
  - г) итальянской.
2. Какая кухня характеризуется большой популярностью овечьих сыров и кислого жирного молока?
  - а) венгерской;
  - в) испанской;
  - б) арабской;
  - г) итальянской.
3. Кухня, какой страны близка к кавказской?
  - а) Индии;
  - в) Кубы;
  - б) Швеции;
  - г) Болгарии.
4. Особенностью, какой кухни является приготовление блюд на свином жире и мучная пассировка?
  - а) американской;
  - в) кубинской;
  - б) венгерской;
  - г) монгольской.
5. Паста является традиционным блюдом, какой страны?



- а) Испании;
  - в) Франции;
  - б) Италии;
  - г) Нидерландов.
6. Жители, какой страны, используют в приготовлении блюд множество приправ и не пьют минеральную воду?
- а) США;
  - в) Чехии;
  - б) Англии;
  - г) Индии.

Примеры тестовых заданий (тема 2):

1. В кухне, какой страны не принято употреблять молоко, кисломолочные продукты и сырокопченые колбасы?
  - а) Кореи;
  - в) Венгрии;
  - б) Китая;
  - г) Испании.
2. В какой стране жители широко употребляют рыбу, морепродукты, рис и овощи, а также не любят ржаной хлеб?
  - а) Кубе;
  - в) Англии;
  - б) Монголии;
  - г) Испании.
3. В какой стране предпочитают баранину, большинство блюд варят большими кусками и предпочитают чай?
  - а) Венгрии;
  - в) Монголии;
  - б) Португалии;
  - г) Иране.
4. Какой кухни принадлежит особенность употребления большого количества закусок и колбас, а также подача гарниров отдельно от основных блюд?
  - а) американской;
  - в) болгарской;
  - б) немецкой;
  - г) румынской.
5. В какой кухне богат ассортимент субпродуктов, грибы, а также первые блюда?
  - а) немецкой;
  - в) болгарской;
  - б) арабской;
  - г) польской.
6. Национальным блюдом, какой страны является МАМАЛЫГА?
  - а) Румынии;
  - в) Кубы;
  - б) Греции;
  - г) Испании.

### 3. Письменное домашнее задание

Темы 1, 2

1. Виды питания. Основные способы предоставления услуги питания.
2. Модель поведения потребителей в процессе выбора исполнителя услуг и формирования восприятия обслуживания.
3. Обслуживание туристов, проживающих в гостинице. Система Room Service.
4. Этикет и деловой протокол при обслуживании приемов и банкетов.
5. Особенности организации питания и обслуживания туристов на различных видах транспорта.
6. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания (по типу ?шведский стол?, ?стол-экспресс?, ?зал-экспресс?, ?репинский стол? и др.) на предприятиях питания.
7. Особенности составления меню и обслуживания туристов из стран ближнего и дальнего зарубежья с учетом национальностей народов и их традиций.
8. Особенности управления качеством услуг на предприятиях питания.

9. Правила, особенности подачи и оформления спиртных и безалкогольных напитков на предприятиях питания.
10. Особенности и правила подачи супов и вторых блюд на предприятиях питания.
11. Особенности и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, десертов на предприятиях питания.
12. Психология клиента. Гостеприимство ? важнейший элемент стратегии обслуживания.

## **Семестр 10**

### **Текущий контроль**

#### **1. Устный опрос**

Темы 3, 4

Вопросы для устного опроса (тема 3):

1. Ускоренные формы обслуживания.
2. Организация питания пассажиров на железнодорожном транспорте.
3. Организация питания пассажиров на авиатранспорте.
4. Особенности организации питания и обслуживания пассажиров на автотранспорте.
5. Организация питания пассажиров на водном транспорте.
6. Нормативные документы, регламентирующие эти виды обслуживания.
7. Особенности Food Services, Food & Beverage, Room Service.
8. Организационная структура службы питания и напитков.

Вопросы для устного опроса (тема 4):

1. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.
2. Договоры, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов.
3. Обслуживание групп туристов и индивидуалов в ресторанах и кафе.
4. Услуги питания туристов в пути следования.
5. Особенности питания иностранных туристов.
6. Основы рационального питания.
7. Курортные ландшафты и их использование при организации походов.
8. Питание в одно-, двух- и многодневных простых походах.
9. Питание в сложных походах.
10. Организация дневного питания туристов.
11. Организация горячего питания туристов.
12. Питьевой режим в походах.
13. Питание в экстремальных условиях.

#### **2. Тестирование**

Темы 3, 4

Примеры тестовых заданий (тема 3):

1. Излюбленным блюдом, какой страны является плов, сваренный с бобовыми (иногда со стручками), овощами, с добавлением растительного масла?
  - а) Австрии;
  - в) Чехии;
  - б) Индии;
  - г) Бразилии.
2. Жители, какой страны считают своим национальным блюдом борщ с пампушками?
  - а) Польша;
  - в) Россия;
  - б) Украина;
  - г) Белоруссия
3. В какой стране огромной популярностью пользуются пудинги?
  - а) Англии;
  - в) Швеции;
  - б) Германии;
  - г) США.
4. Какой кухни принадлежит особенность приготовления блюд из бананов?
  - а) австралийской;
  - в) американской;
  - б) китайской;
  - г) африканской.
5. В какой стране национальным блюдом является капуста КИМЧИ?

- а) Китае;
- в) Монголии;
- б) Корею;
- г) Японии.

6. Какой кухни принадлежит особенность приготовления блюд из кукурузы, фасоли и овощей?

- а) английской;
- в) латиноамериканской;
- б) румынской;
- г) польской.

Примеры тестовых заданий (тема 4):

1. В какой скандинавской стране бутерброды называют королем кухни?

- а) Дании;
- в) Швеции;
- б) Финляндии;
- г) Норвегии.

2. Для какой национальной кухни характерно использование в приготовлении блюд вина, коньяка, ликера?

- а) немецкой;
- в) французской;
- б) английской;
- г) итальянской.

3. В какой стране очень популярными являются блюда из бобовых продуктов - тофу и мисо?

- а) Австралии;
- в) Дании;
- б) Китае;
- г) Японии.

4. Национальным блюдом, какой страны является ПОЭЛЬЕ?

- а) Чехии;
- в) Франции;
- б) Испании;
- г) Италии.

5. В какой стране тухлые яйца считаются королевским блюдом?

- а) Китае;
- в) Монголии;
- б) Португалии;
- г) Корею.

6. В какой стране был изобретен и до сих пор пользуется огромной популярностью торт "Захер"??

- а) Англии;
- в) Австрии;
- б) Чехии;
- г) Румынии.

7. Страна, в которой гречневая крупа используется в качестве гарнира?

- а) США;
- в) Венгрия;
- б) Россия;
- г) Монголия

### 3. Письменное домашнее задание

Темы 3, 4

1. Кейтеринг на предприятиях питания.
2. Составные элементы сферы услуг. Факторы, влияющие на развитие сервисного бизнеса в общественном питании.
3. Инновация услуг на предприятиях питания.
4. Тренинг персонала на предприятиях питания.
5. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания.
6. Продвижение услуг на предприятиях питания.
7. Художественные стили и дизайн предприятия питания.
8. Меню ? как имидж предприятия питания. Дизайн меню.

9. Флористика и фитодизайн предприятий питания.
10. Современные направления в сервировке стола. Эстетическое оформление блюд.
11. Концептуальные предприятия питания.
12. Реклама на предприятиях питания.

### Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов и классов предприятий отрасли.
2. Требования к предприятиям общественного питания.
3. Помещения для предприятий на предприятиях общественного питания.
4. Классификация продукции общественного питания.
5. Меню и его виды.
6. Инжиниринг меню.
7. Карты напитков.
8. Классификация услуг общественного питания и требования к ним.
9. Методы и формы обслуживания.
10. Банкетные формы обслуживания.
11. Прогрессивные технологии обслуживания.
12. Показатели культуры обслуживания.
13. Ускоренные формы обслуживания.
14. Обслуживание на транспорте.
15. Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе.
16. Сущность оперативного планирования.
17. Организация питания пассажиров на железнодорожном транспорте.
18. Организация питания пассажиров на авиатранспорте.
19. Особенности организации питания и обслуживания пассажиров на автотранспорте.
20. Организация питания пассажиров на водном транспорте.
21. Сущность и принципы разработки концепции предприятий общественного питания.
22. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.
23. Договоры, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов.
24. Обслуживание групп туристов и индивидуалов в ресторанах и кафе.
25. Услуги питания туристов в пути следования.
26. Особенности питания иностранных туристов (на примере туристов любой из стран).
27. Основы рационального питания.
28. Характеристика и значение в питании белков.
29. Характеристика и значение в питании жиров.
30. Характеристика и значение в питании углеводов.
31. Характеристика и значение в питании витаминов.
32. Курортные ландшафты и их использование при организации походов.
33. Питание в одно-, двух- и многодневных простых походах.
34. Питание в сложных походах.
35. Организация дневного питания туристов.

### 6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

В КФУ действует балльно-рейтинговая система оценки знаний обучающихся. Суммарно по дисциплине (модулю) можно получить максимум 100 баллов за семестр, из них текущая работа оценивается в 50 баллов, итоговая форма контроля - в 50 баллов.

Для зачёта:

56 баллов и более - "зачтено".

55 баллов и менее - "не зачтено".

Для экзамена:

86 баллов и более - "отлично".

71-85 баллов - "хорошо".

56-70 баллов - "удовлетворительно".

55 баллов и менее - "неудовлетворительно".

Форма контроля	Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	Этап	Количество баллов
<b>Семестр 9</b>			

Форма контроля	Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	Этап	Количество баллов
<b>Текущий контроль</b>			
Устный опрос	Устный опрос проводится на практических занятиях. Обучающиеся выступают с докладами, сообщениями, дополнениями, участвуют в дискуссии, отвечают на вопросы преподавателя. Оценивается уровень домашней подготовки по теме, способность системно и логично излагать материал, анализировать, формулировать собственную позицию, отвечать на дополнительные вопросы.	1	12
Тестирование	Тестирование проходит в письменной форме или с использованием компьютерных средств. Обучающийся получает определённое количество тестовых заданий. На выполнение выделяется фиксированное время в зависимости от количества заданий. Оценка выставляется в зависимости от процента правильно выполненных заданий.	2	8
Письменное домашнее задание	Обучающиеся получают задание по освещению определённых теоретических вопросов или решению задач. Работа выполняется письменно дома и сдаётся преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме работы, аналитические способности, владение методами, умения и навыки, необходимые для выполнения заданий.	3	5
<b>Семестр 10</b>			
<b>Текущий контроль</b>			
Устный опрос	Устный опрос проводится на практических занятиях. Обучающиеся выступают с докладами, сообщениями, дополнениями, участвуют в дискуссии, отвечают на вопросы преподавателя. Оценивается уровень домашней подготовки по теме, способность системно и логично излагать материал, анализировать, формулировать собственную позицию, отвечать на дополнительные вопросы.	1	12
Тестирование	Тестирование проходит в письменной форме или с использованием компьютерных средств. Обучающийся получает определённое количество тестовых заданий. На выполнение выделяется фиксированное время в зависимости от количества заданий. Оценка выставляется в зависимости от процента правильно выполненных заданий.	2	8
Письменное домашнее задание	Обучающиеся получают задание по освещению определённых теоретических вопросов или решению задач. Работа выполняется письменно дома и сдаётся преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме работы, аналитические способности, владение методами, умения и навыки, необходимые для выполнения заданий.	3	5
<b>Экзамен</b>	Экзамен нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, в которых содержатся вопросы (задания) по всем темам курса. Обучающемуся даётся время на подготовку. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.		50

## 7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Освоение дисциплины (модуля) предполагает изучение основной и дополнительной учебной литературы. Литература может быть доступна обучающимся в одном из двух вариантов (либо в обоих из них):

- в электронном виде - через электронные библиотечные системы на основании заключенных КФУ договоров с правообладателями;

- в печатном виде - в Научной библиотеке им. Н.И. Лобачевского. Обучающиеся получают учебную литературу на абонементе по читательским билетам в соответствии с правилами пользования Научной библиотекой.

Электронные издания доступны дистанционно из любой точки при введении обучающимся своего логина и пароля от личного кабинета в системе "Электронный университет". При использовании печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован ими из расчета не менее 0,5 экземпляра (для обучающихся по ФГОС 3++ - не менее 0,25 экземпляра) каждого из изданий основной литературы и не менее 0,25 экземпляра дополнительной литературы на каждого обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих данную дисциплину.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля), находится в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины. Он подлежит обновлению при изменении условий договоров КФУ с правообладателями электронных изданий и при изменении комплектования фондов Научной библиотеки КФУ.

**8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)**Информационно-правовой портал Гарант.ру - <http://www.garant.ru>Консультант Плюс - <http://www.consultant.ru> <http://atorus.ru>Сайт ассоциации туроператоров России - <http://atorus.ru>**9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Вид работ	Методические рекомендации
лекции	<p>Конспектирование лекций ведется в специально отведенной для этого тетради. Необходимо записывать тему и план лекций, рекомендуемую литературу к теме. Записи разделов лекции должны иметь заголовки, подзаголовки, красные строки. Для выделения разделов, выводов, определений, основных идей можно использовать цветные карандаши и фломастеры. В конспекте дословно записываются определения понятий и категорий. Остальное должно быть записано своими словами. Каждому студенту необходимо выработать и использовать допустимые сокращения наиболее распространенных терминов и понятий. В конспект следует заносить все, что преподаватель пишет на доске, также рекомендуемые схемы, таблицы, диаграммы и т.д. С целью улучшения усвоения материала требуется просмотреть конспект сразу после занятий, отметить материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания, попытаться найти ответы на затруднительные вопросы, используя рекомендуемую литературу.</p> <p>В случае применения в образовательном процессе дистанционных образовательных технологий обучающиеся выполняют задания в Виртуальной аудитории и (или) MS Teams.</p>
практические занятия	<p>Подготовка к практическому занятию включает в себя текущую работу над учебными материалами с использованием конспектов и рекомендуемой основной и дополнительной литературы; групповые и индивидуальные консультации; самостоятельное решение ситуационных задач. Студент может пользоваться библиотекой вуза, которая в полной мере обеспечена соответствующей литературой. Работу с литературой рекомендуется делать в следующей последовательности: беглый просмотр (для выбора глав, статей, которые необходимы по изучаемой теме); беглый просмотр содержания и выбор конкретных страниц, отрезков текста с пометкой их расположения по перечню литературы, номеру страницы и номеру абзаца; конспектирование прочитанного. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, необходимо сформулировать вопросы и обратиться за помощью к преподавателю на консультации или ближайшей лекции. Рекомендуется регулярно отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.</p> <p>В случае применения в образовательном процессе дистанционных образовательных технологий обучающиеся выполняют задания в Виртуальной аудитории и (или) MS Teams.</p>
лабораторные работы	<p>Лабораторные занятия по дисциплине проводятся на основе методических указаний. Поэтому перед началом выполнения лабораторных работ следует хорошо изучить данное пособие. При подготовке к лабораторным занятиям студент должен: изучить теорию по теме лабораторной работы и порядок выполнения работы, используя методические указания по выполнению лабораторной работы, конспект лекций и рекомендуемую учебную литературу; ознакомиться с контрольными вопросами к лабораторной работе и быть готовым ответить на них во время допуска к выполнению работы; выполнить необходимые расчеты согласно заданию.</p> <p>Лабораторная работа после её проведения завершается подготовкой отчета и защитой его перед преподавателем. Отчеты по всем выполненным лабораторным работам сводятся в один журнал. Требования к оформлению отчета по лабораторной работе, а также к оформлению журнала устанавливаются внутренним стандартом института. Полностью оформленный журнал лабораторных работ хранится у студента до зачета. При сдаче зачета журнал сдается преподавателю. Наличие у студента полностью оформленного и подписанного преподавателем журнала лабораторных работ является одним из обязательных условий допуска студента к сдаче зачета. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, необходимо сформулировать вопросы и обратиться за помощью к преподавателю на консультации или ближайшей лекции.</p> <p>В случае применения в образовательном процессе дистанционных образовательных технологий обучающиеся выполняют задания в Виртуальной аудитории и (или) MS Teams.</p>



Вид работ	Методические рекомендации
самостоятельная работа	<p>Методические указания по организации внеаудиторной самостоятельной работы способствуют организации последовательного изучения материала, вынесенного на самостоятельное освоение в соответствии с учебным планом, программой учебной дисциплины/ и имеет такую структуру как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тема;</li> <li>- вопросы и содержание материала для самостоятельного изучения;</li> <li>- форма выполнения задания;</li> <li>- алгоритм выполнения и оформления самостоятельной работы;</li> <li>- критерии оценки самостоятельной работы;</li> <li>- рекомендуемые источники информации (литература основная, дополнительная, нормативная, ресурсы Интернет и др.).</li> </ul> <p>Задачи самостоятельной работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обретение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы на основании анализа текстов литературных источников и применения различных методов исследования;</li> <li>- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу.</li> </ul> <p>В случае применения в образовательном процессе дистанционных образовательных технологий не обучающиеся выполняют задания в Виртуальной аудитории и (или) MS Teams.</p>
письменное домашнее задание	<p>В процессе подготовки письменного домашнего задания студенты должны показать умение аналитически работать с литературой (российской и зарубежной), продемонстрировать навыки обоснованного и развернутого изложения своей точки зрения на исследуемую тему, внести свои предложения.</p> <p>При подготовке письменного домашнего задания студенты должны сформулировать актуальность и важность данной темы, должны провести разбор исследуемых материалов по определенной проблеме, и в заключение сделать выводы.</p> <p>Написание работы осуществляется дома самостоятельно путем творческого изложения собранных научных материалов и нормативных источников. При использовании идей, выводов либо текстового материала (цитат) других авторов необходимо делать ссылку на соответствующее издание, где содержатся используемые идеи и материалы.</p> <p>Письменная работа оформляется печатным способом на компьютере на листах бумаги формата А4 шрифтом Times New Roman 14 кегля (не менее 2,5 мм). Устанавливаются следующие поля: левое - 25 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее - по 20 мм. Выравнивание текста производится опцией "по ширине". Абзацы в тексте начинают отступом, равным пяти буквам (цифрам), т.е. первая буква набора - шестая. Размер межстрочного интервала - полторный.</p> <p>Структура письменной работы (письменного домашнего задания):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Титульный лист</li> <li>- Содержание</li> <li>- Введение</li> <li>- Текст работы (главы)</li> <li>- Заключение</li> <li>- Список источников и литературы</li> <li>- Приложения</li> </ul> <p>Все структурные элементы письменного домашнего задания начинаются с нового листа. Все структурные элементы письменного домашнего задания, включая каждое из приложений, а также разделы (главы) ее основной части начинаются с новой страницы. Страницы пояснительной записки письменного домашнего задания нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист включается в общую нумерацию пояснительной записки. Номер страницы на титульном листе не проставляется. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки.</p> <p>В случае применения в образовательном процессе дистанционных образовательных технологий не обучающиеся выполняют задания в Виртуальной аудитории и (или) MS Teams.</p>
устный опрос	<p>При подготовке к устному опросу студенты должны прочитать конспекты лекций и изучить рекомендуемую литературу.</p> <p>Целесообразно готовиться к занятиям за 1-2 недели до их начала, а именно: составить конспект основных определений и понятий по учебной дисциплине на основе изученной рекомендуемой литературы, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание вопросов практических занятий.</p> <p>Каждую тему занятий важно увязывать с предыдущим учебным материалом и спецификой будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Студент должен быть готов к устному опросу на каждом учебном занятии. Одобряются и поощряются инициативные выступления по темам практических занятий.</p> <p>В случае применения в образовательном процессе дистанционных образовательных технологий не обучающиеся выполняют задания в Виртуальной аудитории и (или) MS Teams.</p>

Вид работ	Методические рекомендации
тестирование	<p>Тесты - это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся эталоны ответов. Тестирование позволяет оценить знание фактического материала, умение логически мыслить, способность к рефлексии и творчески подходить к решению поставленной задачи.</p> <p>При подготовке к тестированию необходимо:</p> <p>а) готовясь к тестированию, студент должен проработать информационный материал по дисциплине;</p> <p>б) студент должен знать, сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.</p> <p>в) приступая к работе с тестами, студент должен внимательно и до конца прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные или правильные (их может быть несколько);</p> <p>г) если встретиться чрезвычайно трудный вопрос, не надо тратить много времени на него, необходимо перейти к другим тестам, а потом вернуться к трудному вопросу в конце.</p> <p>е) обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.</p> <p>В случае применения в образовательном процессе дистанционных образовательных технологий обучающиеся выполняют задания в Виртуальной аудитории и (или) MS Teams.</p>
экзамен	<p>Для студентов экзамен может проводиться как в устной, так и в письменной форме (тестирование, контрольная работа или устный ответ). При подготовке к экзамену, прежде всего, необходимо ознакомиться со списком вопросов.</p> <p>В процессе подготовки к экзамену, студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до экзамена не оставалось непонятных вопросов;</li> <li>- необходимо строго следить за точностью своих выражений и правильностью употребляемых терминов;</li> <li>- не следует опасаться дополнительных вопросов - чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;</li> <li>- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;</li> <li>- к экзамену необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.</li> </ul> <p>В случае применения в образовательном процессе дистанционных образовательных технологий обучающиеся выполняют задания в Виртуальной аудитории и (или) MS Teams.</p>

#### **10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, представлен в Приложении 3 к рабочей программе дисциплины (модуля).

#### **11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) включает в себя следующие компоненты:

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья) и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду КФУ.

Учебные аудитории для контактной работы с преподавателем, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья).

Компьютер и принтер для распечатки раздаточных материалов.

Мультимедийная аудитория.

Компьютерный класс.

#### **12. Средства адаптации преподавания дисциплины к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При необходимости в образовательном процессе применяются следующие методы и технологии, облегчающие восприятие информации обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья:

- создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей;

- создание контента, который можно представить в различных видах без потери данных или структуры, предусмотреть возможность масштабирования текста и изображений без потери качества, предусмотреть доступность управления контентом с клавиатуры;
- создание возможностей для обучающихся воспринимать одну и ту же информацию из разных источников - например, так, чтобы лица с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально;
- применение программных средств, обеспечивающих возможность освоения навыков и умений, формируемых дисциплиной, за счёт альтернативных способов, в том числе виртуальных лабораторий и симуляционных технологий;
- применение дистанционных образовательных технологий для передачи информации, организации различных форм интерактивной контактной работы обучающегося с преподавателем, в том числе вебинаров, которые могут быть использованы для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, проведения семинаров, выступления с докладами и защиты выполненных работ, проведения тренингов, организации коллективной работы;
- применение дистанционных образовательных технологий для организации форм текущего и промежуточного контроля;
- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи:
- продолжительности сдачи зачёта или экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;
- продолжительности подготовки обучающегося к ответу на зачёте или экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;
- продолжительности выступления обучающегося при защите курсовой работы - не более чем на 15 минут.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и учебным планом по направлению 43.03.02 "Туризм"

Приложение 2  
к рабочей программе дисциплины (модуля)  
Б1.В.ДВ.12 Технология и организация услуг питания

**Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

Направление подготовки: 43.03.02 - Туризм

Профиль подготовки:

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2016

**Основная литература:**

1. Семеркова Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс]: учебник /Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - В пер. - ISBN 978-5-16-010163-7. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>
2. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://znanium.com>]. - (Высшее образование: Бакалавриат). - [www.dx.doi.org/10.12737/6085](http://www.dx.doi.org/10.12737/6085). - ISBN 978-5-16-101986-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>
3. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с.: ил. - (Высшее образование; Гостиничный сервис).- В пер. - ISBN 978-5-8199-0334-6. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=400614>
4. Можяева Н. Г. Гостиничный сервис [Электронный ресурс]: учебник / Н.Г. Можяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.: ил.- (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-357-2. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415579>

**Дополнительная литература:**

1. Малых Н. И. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можяева. - Москва: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - В пер. - ISBN 978-5-91134-745-1. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=406086>
2. Джум Т. А. Организация сервисного обслуживания в туризме [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с.- (Бакалавриат). - В пер. - ISBN 978-5-9776-0329-4. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=478441>
3. Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.С. Скобкин. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 496 с. - В пер. - ISBN 978-5-9776-0018-7. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=391984>
4. <http://www.garant.ru>
5. <http://www.consultant.ru>
6. <http://atorus.ru>

Приложение 3  
к рабочей программе дисциплины (модуля)  
Б1.В.ДВ.12 Технология и организация услуг питания

**Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Направление подготовки: 43.03.02 - Туризм

Профиль подготовки:

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2016

Освоение дисциплины (модуля) предполагает использование следующего программного обеспечения и информационно-справочных систем:

Операционная система Microsoft Windows 7 Профессиональная или Windows XP (Volume License)

Пакет офисного программного обеспечения Microsoft Office 365 или Microsoft Office Professional plus 2010

Браузер Mozilla Firefox

Браузер Google Chrome

Adobe Reader XI или Adobe Acrobat Reader DC

Kaspersky Endpoint Security для Windows

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен обучающимся. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, учебно-методические комплексы, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования (ФГОС ВО) нового поколения.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе Издательства "Лань", доступ к которой предоставлен обучающимся. ЭБС Издательства "Лань" включает в себя электронные версии книг издательства "Лань" и других ведущих издательств учебной литературы, а также электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. ЭБС Издательства "Лань" обеспечивает доступ к научной, учебной литературе и научным периодическим изданиям по максимальному количеству профильных направлений с соблюдением всех авторских и смежных прав.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "Консультант студента", доступ к которой предоставлен обучающимся. Многопрофильный образовательный ресурс "Консультант студента" является электронной библиотечной системой (ЭБС), предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, приобретенным на основании прямых договоров с правообладателями. Полностью соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования к комплектованию библиотек, в том числе электронных, в части формирования фондов основной и дополнительной литературы.